Antepastos

O melhor dos antepastos para você se deliciar. Ideais para serem acompanhados de um bom vinho.

Azeitona preta chilena.....
(Porção de azeitona preta chilena em conserva preparada com um toque especial da casa)

Berinjela à Toscana.....
(Porção de berinjela fatiada e assada com pimentões e uvas passas, deliciosamente temperada com azeite e especiarias. Acompanha porção de pão caseiro tipo italiano)

Bolinho de Bacalhau.....
(Deliciosa porção com 08 (oito) bolinhos feitos com legítimo bacalhau, crocantes por fora e macios por dentro)

Couvert.....
(Generosa porção mista de azeitona preta chilena, sardela à siciliana e berinjela à toscana, acompanhada de fatias de pão caseiro tipo italiano)

Couvert

Pão caseiro tipo Italiano.....
(Delícia de pão caseiro, tipo italiano, produzido artesanalmente com aquela casquinha característica)

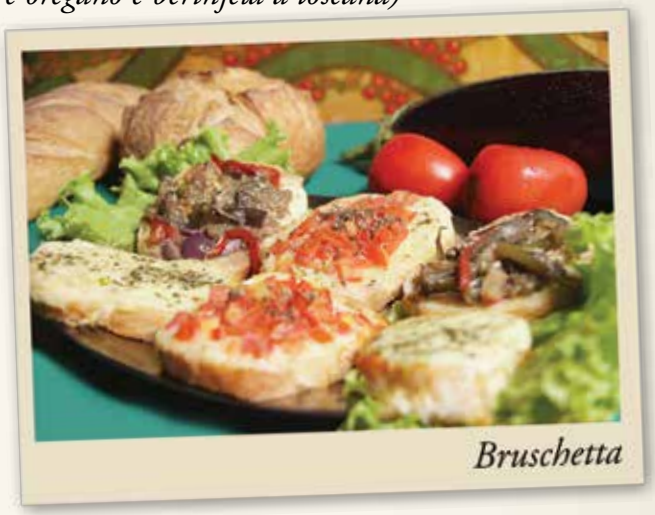
Pão caseiro tipo Italiano
com porção de manteiga.....
(Nada como saborear uma porção de nosso pão tipo italiano com manteiga fresquinha)

Provolone à Milanesa.....
(Deliciosos cubinhos de queijo provolone empanados e fritos)

Provolone à Romana.....
(Cubinhos fritos de queijo provolone, cuidadosamente gratinados com molho de tomate e orégano. Acompanha porção de pão caseiro tipo italiano)

Sardela à Siciliana.....
(Antepasto à base de sardinha, pimentões vermelhos e temperos verdadeiramente italianos. Acompanha porção de pão caseiro tipo italiano)

Bruschetta.....
(Mix de saborosas fatias de pão caseiro tipo italiano cobertas com queijo mussarela e orégano, queijo mussarela com cubos de tomates frescos e orégano e berinjela à toscana)


Bruschetta

Saladas

Nossas saladas, além de saudáveis, são deliciosas, frescas e preparadas com os melhores ingredientes

Salada de Tomate & Palmito.....
(Combinação perfeita de tomate e palmito)

Salada Caprese.....
(Salada típica italiana, reunindo tomates frescos, mussarela de búfala fatiada e azeitonas pretas. Acompanha molho ao pesto)

Salada Completa.....
(Generosa salada preparada com alface, tomate, ervilha, ovo cozido, palmito, presunto, queijo mussarela, azeitona, tomate seco e berinjela à toscana)

Salada Completa

Caldos & Cremes

A receita é irresistível: Os mais saborosos caldos e cremes, encorpados e temperados na medida certa para satisfazer seu paladar. São opções perfeitas para aquelas noites de frio.

Creme Traviatta

Canja Luna Rossa.....
(Caldo à base de peito de frango desfiado e arroz branco)

Creme à Sorriento.....
(Creme quentinho à base de milho verde)

Creme Traviatta.....
(Creme saboroso à base de ervilhas com linguiça calabresa fatiada e cubos de bacon fritos)

Guarnições

Porções generosas preparadas especialmente para acompanhar seu prato preferido.

Arroz.....

Batata Frita.....

Batata Corada.....

Batata Palha.....

Polenta Frita.....

Bracciola.....
(Filé de carne fatiado, enrolado e cozido cuidadosamente, recheado com linguiça calabresa, bacon, azeitona e cenoura)

Carne Assada.....
(Delicioso lagarto assado e fatiado ao molho madeira. Acompanha porção de arroz branco)

Aves

Receitas especiais com as partes mais tenras do frango.

Frango Júlio Verne

Frango Júlio Verne.....
(Meio frango frito à passarinho temperado com um toque especial da casa. Acompanha porção de deliciosa polenta frita em palitos)

Frango Sofia Loren.....
(Meio frango frito à passarinho, super crocante, salpicado com alho frito e salsinha)

Frango à Caçadora.....
(Meio frango cozido no molho ao sugo com vinho tinto, batatas cozidas e azeitonas. Acompanha porção de arroz branco)

Frango à Parmegiana.....
(Filé de peito de frango empanado à milanesa coberto com molho ao sugo e gratinado com queijo mussarela. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Frango à Don Corleone.....
(Frango inteiro desossado, frito e generosamente coberto com catupiry. Acompanha porções de batata corada e arroz branco)

Frango à Don Corleone

Frango à Porto Fino.....
(Filé de frango grelhado coberto com saboroso creme de milho. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Frango à Verona.....
(Filé de frango grelhado. Acompanha porções de batata frita e arroz branco)

Carnes

Suculentos e generosos filés preparados das mais variadas formas para agradar a todos os gostos.

Filé à 4 Queijos.....
(Filé Mignon grelhado na chapa e gratinado com os queijos mussarela, provolone, parmesão e prato, coberto com rodelas de tomate. Acompanha porção de arroz branco)

Filé à Baronise.....
(Filé Mignon empanado à milanesa coberto com molho ao sugo e gratinado com queijo parmesão. Acompanha dois ovos estalados e porções de batata palha e arroz branco)

Filé à Cubana.....
(Filé Mignon empanado à milanesa. Acompanha porções do exclusivo palmito à milanesa, batata frita e arroz branco)

Filé à Garibaldi.....
(Filé Mignon grelhado, acompanhado de farofa completa, preparada com presunto, ovo, cebola, azeitona e salsinha. Acompanha porção de arroz branco)

Filé à Italiana.....
(Filé Mignon empanado à milanesa coberto com molho ao sugo e queijo parmesão, salpicado com deliciosas alcaparras. Acompanha porções de batata corada e arroz branco)

Filé à Milanesa.....
(Filé Mignon empanado. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Filé à Monalisa.....
(Sofisticado filé Mignon grelhado na chapa, flambado no conhaque e coberto com molho rosé com cogumelos. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Filé à Provençal.....
(Filé Mignon à dorê coberto com os molhos branco e ao sugo, cogumelos e salpicado com alcaparras. Acompanha porção de arroz branco)

Filé à Michelangelo.....
(Generoso filé Mignon empanado e recheado com presunto, queijo mussarela e catupiry. Acompanha porções de ervilha e palmito na manteiga, batata palha e arroz branco)

Filé à Michelangelo

Filé à Parmegiana.....
(Filé Mignon empanado à milanesa, coberto com o clássico molho ao sugo e gratinado com queijo mussarela. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Filé à Pizzaiola.....
(Filé Mignon grelhado e coberto com queijo mussarela, tomate cuidadosamente fatiado e filés de aliche. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Filé à Romana.....
(Filé Mignon grelhado coberto com molho branco e gratinado com deliciosos queijos mussarela e gorgonzola. Acompanha porções de batata corada e arroz branco)

Filé à Romana

Filé à Vesúvio.....
(Filé Mignon empanado e coberto com molho bechamel ao creme de leite e milho verde. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Filé à Vitório de Sica.....
(Generoso filé Mignon recheado com catupiry e presunto, empanado, coberto com molho ao sugo e gratinado com queijo mussarela. Acompanha porções de milho verde à soutê, batata palha e arroz branco)

Spaghetti

A pasta mais tradicional da Itália preparada com os molhos preferidos da casa.

Spaghetti à Calígola.....
(Spaghetti coberto com os molhos branco e à bolonhesa, generosamente gratinado com queijo mussarela e catupiry)

Spaghetti à Cacciatore.....
(Spaghetti coberto com os molhos branco e ao sugo, preparados com vinho rosé e frango desfiado)

Spaghetti à Carbonara.....
(Spaghetti preparado com cubos de bacon fritos, ovo cozido e queijo parmesão)

Spaghetti à Moda do Chefe .....
(Spaghetti preparado com alho, azeite, tomate seco e iscas de filé mignon)

Spaghetti à Putanesca.....
(Spaghetti coberto com molho ao sugo, aliche, alcaparra, alho e azeitona)

Spaghetti à Salerno.....
(Saboroso spaghetti coberto com molho ao sugo, camarão, champignon, alho frito e azeitona)

Spaghetti à Siciliana.....
(Spaghetti coberto com molho ao sugo, linguiça calabresa fatiada, berinjela à toscana e azeitona)

Spaghetti à Stromboli.....
(Spaghetti coberto com molho ao sugo, atum, champignon, azeitona e gratinado com queijo mussarela)

Spaghetti à Napolitana

Spaghetti à Napolitana .....
(Tradicional spaghetti coberto com molho ao sugo, linguiça calabresa fatiada e gratinado com queijo mussarela)

Spaghetti à Vesúvio.....
(Spaghetti coberto com molho branco, presunto, frango desfiado, alcaparra e gratinado com queijo gorgonzola)

Spaghetti à Vicenzo Cuccino.....
(Spaghetti finamente preparado no tempero à base de alho, azeite e salsinha)

Spaghetti Mama Mia.....
(Incrível spaghetti preparado com alho, azeite, camarão, alcaparra, salsinha e orégano)

Spaghetti Mama Mia

Fettuccini

Deliciosas combinações de Fettuccini criadas exclusivamente pela Luna Rossa.

Fettuccini à Siracusa.....
(Fettuccini coberto com molho branco, frango desfiado, presunto e gratinado com queijo mussarela)

Fettuccini à Veneziana.....
(Exclusivo fettuccini coberto com molho branco, presunto, uvas passas e nozes, gratinado com catupiry)

Fettuccini à Potenza.....
(Fettuccini coberto com molho branco, presunto, ervilhas e gratinado com um excelente queijo mussarela)

Fettuccini à Potenza

Ravioli

MASSA CASEIRA • PRODUÇÃO PRÓPRIA

Experimente esta massa exclusiva da Luna Rossa, com um delicioso recheio de queijo mussarela, acompanhada de seu molho preferido.

Ravioli à Napolitana.....
(Ravioli coberto com o tradicional molho ao sugo, linguiça calabresa fatiada e gratinado com queijo mussarela)

Ravioli da Máfia.....
(Ravioli preparado à perfeição coberto com molho à bolonhesa e gratinado com queijo mussarela)

Ravioli à 4 Queijos.....
(Ravioli coberto com molho branco e gratinado com os queijos mussarela, parmesão, provolone e prato)

Ravioli à Pescara.....
(Ravioli recheado com queijo mussarela e regado com delicioso molho branco, camarão e gratinado com catupiry)

Cappelletti

MASSA CASEIRA • PRODUÇÃO PRÓPRIA

Tradicional massa italiana, que mais se parece um chapeuzinho, preparada uma a uma, recheada com carne e coberta com os mais saborosos molhos.

Cappelletti ao Sugo.....
(Cappelletti coberto com incrível molho de tomate fresquinho)

Cappelletti à 5 Queijos.....
(Sofisticado cappelletti coberto com molho ao sugo, gratinado com os queijos mussarela, parmesão, provolone, prato e catupiry)

Cappelletti à Bolonhesa.....
(Cappelletti coberto com molho ao sugo e carne moída)

Lasagna

Nossa famosa lasagna, recheada com presunto e queijo mussarela, conquista a todos com seu sabor inconfundível e sua apresentação especial.

Lasagna da Máfia

Lasagna da Máfia.....
(Lasagna coberta com tradicional molho à bolonhesa e gratinada com queijo mussarela)

Lasagna à 4 Queijos.....
(Lasagna coberta com molho branco e gratinada com os queijos mussarela, parmesão, provolone e prato)

Lasagna à Benito Vilardo.....
(Saborosa lasagna coberta com molho ao sugo, cubos de bacon fritos e gratinada com queijo mussarela)

Lasagna à Benito Vilardo

Caneloni

Para variar um pouco, que tal provar esta clássica especialidade italiana? Nosso Caneloni pode vir recheado de queijo mussarela ou presunto e queijo mussarela. Escolha o que mais te agradar.

Caneloni à Calígola.....
(Caneloni deliciosamente coberto com os molhos branco e à bolonhesa, gratinado com queijo mussarela e catupiry)

Caneloni à Siracusa.....
(Caneloni coberto com molho branco, frango desfiado, presunto e gratinado com queijo mussarela)

Caneloni à Benito Vilardo.....
(Caneloni coberto com molho ao sugo, cubos de bacon fritos e gratinado com queijo mussarela)

Caneloni à Pescara.....
(Surpreenda-se com este caneloni recheado com queijo prato e mussarela, coberto com molho branco, camarão e gratinado com catupiry)

Gnocchi

Nossa receita secreta de Gnocchi produzido à base de batatas, acompanhado dos mais tradicionais molhos.

Gnocchi à Luna Rossa.....
(Sofisticado gnocchi coberto com molho ao sugo temperado com alho, cebola, orégano e vinho branco)

Gnocchi ao Sugo.....
(Tradicional gnocchi coberto com molho de tomate fresco)

Gnocchi com Carne Assada.....
(Gnocchi coberto com molho à bolonhesa, acompanhado de carne assada com molho ao sugo)

Gnocchi à Bolonhesa.....
(Gnocchi coberto com clássico molho ao sugo e carne moída)

Gnocchi à Bolonhesa

Rondelli

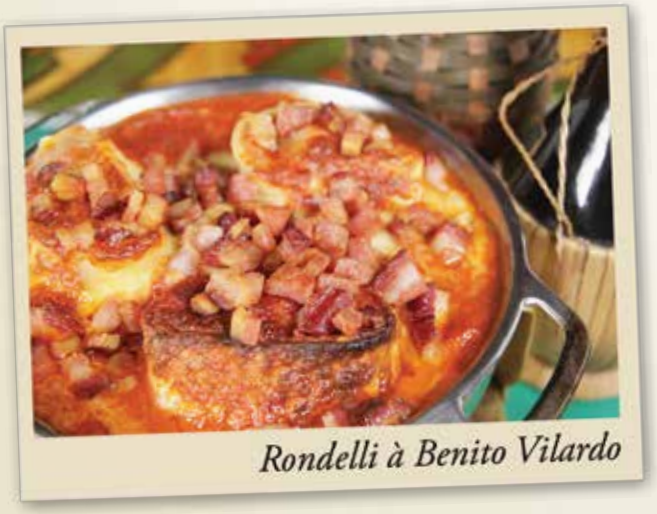
MASSA CASEIRA • PRODUÇÃO PRÓPRIA

Este clássico de nossa cozinha, produzido da forma que mais te agrada. Aqui você escolhe se quer seu Rondelli recheado com queijo mussarela ou presunto e queijo mussarela.

Rondelli à 5 Queijos.....
(Rondelli generosamente coberto com molho ao sugo e gratinado com os queijos mussarela, parmesão, provolone, prato e catupiry)

Rondelli à Calígola.....
(Rondelli coberto com os molhos branco e à bolonhesa, gratinado com queijo mussarela e catupiry)

Rondelli à Benito Vilardo.....
(Rondelli coberto com molho ao sugo, cubos de bacon fritos e gratinado com queijo mussarela)



Rondelli à Benito Vilardo

Massas Especiais

A mesma qualidade de nossas deliciosas massas, com um toque a mais de sofisticação.

Penne ao pesto.....
(Penne com excelente molho à base de nozes, manjericão, azeite e queijo parmesão)

Parafuso Tricolore à Lolobrigida.....
(Parafuso coberto com os molhos branco e ao sugo, camarão, alcaparra e gratinado com queijo gorgonzola)

Exclusividades

Pratos exclusivos, sabores inconfundíveis, criados e preparados para te surpreender! Experimente!

Lula Stravaganza

Lula Stravaganza.....
(Exclusiva lula recheada com camarão e queijo mussarela, coberta com molho ao sugo e gratinada com queijo mussarela. Acompanha porções de purê de batatas e arroz branco)

Escalopinho ao molho Madeira.....
(Filé Mignon cortados em pequenos filés, grelhado na chapa com champignon e coberto com molho madeira. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Risoto à Caprese.....
(Arroz arbóreo preparado com mussarela de búfala, tomate cereja e especiarias)

Risoto à Luna Rossa.....
(Arroz arbóreo preparado com camarão, alho poró e especiarias)

Strogonoff de Filé Mignon.....
(Iscas de filé Mignon cuidadosamente preparadas no molho à base de creme de leite, condimentos e champignon. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Strogonoff de Frango.....
(Iscas de peito de frango preparadas no molho à base de creme de leite, condimentos e champignon. Acompanha porções de batata palha e arroz branco)

Cabrito à Siciliana.....
(Suculenta perna de cabrito preparada ao molho madeira com vinho tinto seco. Acompanha porções de batata corada, palmito com ervilha na manteiga e arroz branco)

Cabrito à Siciliana

Pizzas

MASSA CASEIRA • PRODUÇÃO PRÓPRIA

Massa tradicional italiana, fina e crocante.
Por ser servida na pedra, sua pizza permanece quentinha até o último pedaço.

Pizza à 5 Queijos.....
(Molho de tomate, queijos mussarela, parmesão, provolone, prato, catupiry e azeitona)

Pizza à 4 Queijos.....
(Molho de tomate, queijos mussarela, parmesão, provolone, catupiry e azeitona)

Pizza Al Capone.....
(Molho de tomate, frango desfiado, catupiry e azeitona)

Pizza de Aliche.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, aliche e azeitona)

Pizza de Atum.....
(Molho de tomate, atum desfiado e azeitona)

Pizza de Atum com Catupiry.....
(Molho de tomate, atum desfiado, catupiry e azeitona)

Pizza de Berinjela.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, berinjela fatiada em conserva na azeitona e alho e azeitona)

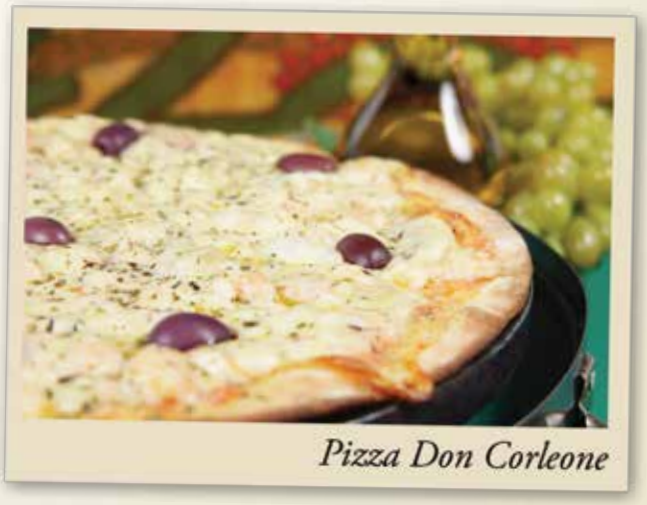
Pizza de Brocólis.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, brócolis e azeitona)

Pizza Campagnola.....
(Molho de tomate, frango desfiado, milho verde, catupiry e azeitona)

Pizza de Calabresa.....
(Molho de tomate, linguiça calabresa fatiada e azeitona)

Pizza de Champignon.....
(Molho de tomate, champignon, queijo mussarela e azeitona)

Pizza Don Corleone.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, camarão, champignon e azeitona)



Pizza Don Corleone

Pizza da Casa.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, bacon, palmito, ovo, cebola e azeitona)

Pizza de Escarola.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, escarola, bacon e azeitona)

Pizza Fiorentina.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, lombinho tipo canadense, catupiry, champignon e azeitona)

Pizza Luna Rossa.....
(Molho de tomate, presunto, milho verde, catupiry e azeitona)

Pizza da Máfia.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, presunto, ervilha, ovo, milho verde, palmito, catupiry e azeitona)

Pizza da Máfia

Pizza de Mussarela de Búfala.....
(Molho de tomate, mussarela de búfala, tomate seco e azeitona)

Pizza Mama Mia.....
(Molho de tomate, queijo prato, catupiry, cereja e azeitona)

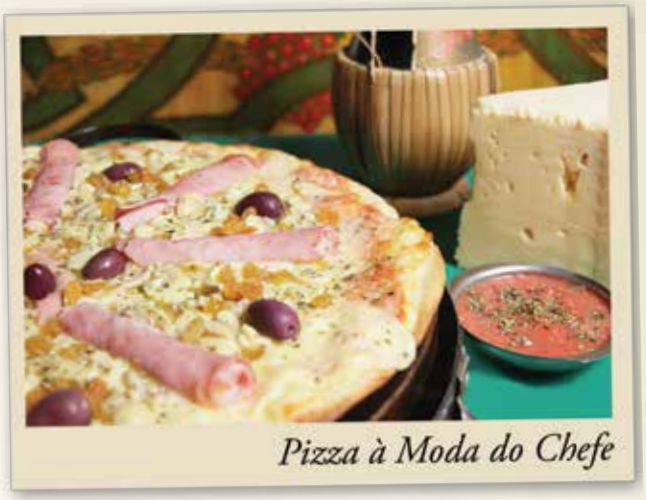
Pizza de Marguerita.....
(Molho de tomate, queijos mussarela e parmesão, tomate fatiado, manjericão e azeitona)

Pizza de Milho Verde.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, milho verde e azeitona)

Pizza de Mussarela.....
(Molho de tomate, queijo mussarela e azeitona)

Pizza Napolitana.....
(Molho de tomate, queijo mussarela e parmesão, tomate fatiado e azeitona)

Pizza à Moda do Chefe.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, presunto recheado com catupiry, champignon, uva passa e azeitona)



Pizza à Moda do Chefe

Pizza de Palmito.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, palmito e azeitona)

Pizza de Peperoni.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, peperoni fatiado e azeitona)

Pizza Portuguesa.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, presunto, ovo, ervilha e azeitona)

Pizza de Presunto Parma.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, fatias de presunto parma e azeitona)

Pizza Romana.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, tomate fatiado, aliche e azeitona)

Pizza de Rúcula.....
(Molho de tomate, mussarela de búfala, rúcula, tomate seco e azeitona)

Pizza de Rúcula

Pizza Siracusa.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, frango desfiado, ervilha e azeitona)

Pizza Stramboli.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, catupiry, tomate fatiado e azeitona)

Pizza à Salerno.....
(Molho de tomate, linguiça calabresa fatiada, catupiry e azeitona)

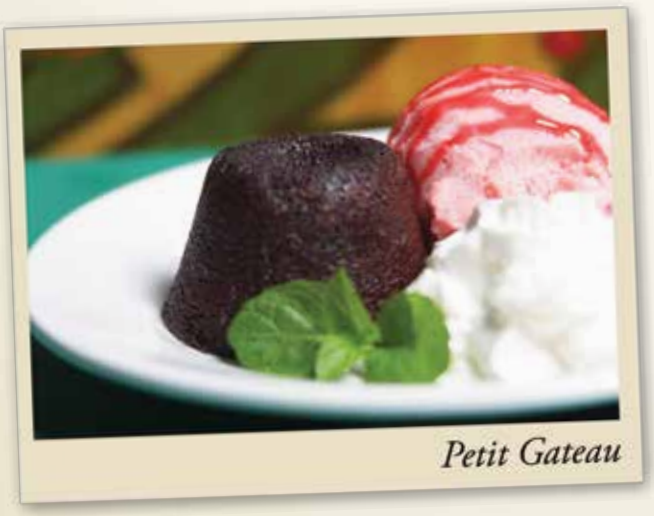
Pizza Toscana.....
(Molho de tomate, queijo mussarela, linguiça calabresa fatiada, cebola, tomate fatiado e azeitona)

Brigadeiro.....
(Brigadeiro deliciosamente cremoso com chocolate granulado e cereja)

Sobremesas

Seleção das melhores sobremesas.
O trio que todos amam. É só escolher
sua opção preferida.

Petit Gateau.....
(Pequeno bolo de chocolate, recheado com chocolate cremoso, servido quente, acompanhado de um toque de chantilly e uma bola de sorvete a sua escolha. Verifique as opções do dia)



Petit Gateau

Pudim.....
(Pudim aerado de leite, coberto com uma suave calda de açúcar)

Pudim

Sorvete.....
(Deliciosa e generosa bola de sorvete cremoso com cobertura à sua escolha. Consulte as opções de sabores e coberturas)

Sorvete

Bebidas

Bebidas

Água (Natural ou Gaseificada).....

Água Tônica (Normal ou Zero).....

Refrigerante.....
(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sukita, Pepsi, Pepsi Twist, Pepsi Light, Guaraná, Guaraná Zero, Schweppes Citrus, Schweppes Citrus Light, Soda e Soda Zero)

H2OH!.....
(Limão, Laranja, Limoneto, Citrus)

Soda Italiana.....
(Água mineral gaseificada artesanalmente com xarope de frutas nas opções: maçã verde, melancia, maracujá vermelho, curaçau blue, chá com limão, laranja, lichia, amora e lima limão)

Soda Italiana

Cerveja Long Neck Skol Beats.....

Cerveja Long Neck Skol Beats Extreme.....

Cerveja Long Neck Bohemia.....

Cerveja Long Neck Brahma Malzbier.....

Cerveja 350ml Brahma Zero Álcool.....

Cerveja 600ml Brahma.....

Cerveja 600ml Original.....

Cerveja 600ml Bohemia.....

Cerveja 600ml Serramalte.....

Cerveja 600ml Subzero.....

Café Expresso.....

Sucos

Suco de 1 sabor.....

Suco de 2 sabores.....

Jarra de 1 sabor.....

Jarra de 2 sabores.....
(Escolha o sabor: Abacaxi, Açaí, Acerola, Abacaxi com Hortelã, Cajú, Coco, Framboesa, Goiaba, Kiwi, Laranja, Limão, Mamão, Mamão com Laranja, Manga, Maracujá, Morango)

Suco de Uva.....
(Suco integral de uva)

Jarra de Suco de Uva.....

Coquetéis

Alexander.....
(Creme de leite, leite condensado, licor de cacau e conhaque)

Azurro.....
(Curaçau blue, vodka e soda)

Coquetel de Frutas.....
(3 tipos de frutas e soda - sem álcool)

Luna Rossa Long Drink.....
(Vodka, cassis e soda)

Meia de Seda.....
(Gin, licor de cacau e leite condensado)

Pina Colada.....
(Creme de coco, suco de abacaxi e run)

Sonho.....
(Licor de cassis e vinho branco)

Marguerita.....
(Tequila, Cointreau, suco de limão e cachaça)

Mojito.....
(Rum, limão, hortelã, água gaseificada e açúcar)

Sex on the beach.....
(Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e xarope de groselha)

Luna Rossa, Alexander e Azurro

Licores

Bailey's.....

Kahlúa.....

Frangelico.....

Amarula.....

Curaçau Blue.....

Creme de Cacau.....

Cassis.....

Cointreau.....

Whiskies

Johnnie Walker Red Label.....

Johnnie Walker Black Label.....

Aperitivos

Caipirinha de Cachaça.....R$ 14,50

Caipirinha de Vodka.....R$ 16,00

Tequila Jose Cuervo.....R$ 16,50

Vodka Smirnoff.....R$ 14,00

Conhaque Domecq.....R$ 16,50

Vinhos

Da casa

Vinho Tinto Suave.....

Vinho Tinto Seco.....

Vinho Rosé.....

Vinho Branco Suave.....

Vinho Branco Seco.....

750ml.....

380ml.....

290ml.....

Nacionais

Miolo Reserva Pinot Noir (Tinto).....
(Harmonização: Carnes leves no condimento, aves, caldos, cremes, massas com molhos de tomate e de queijos mais leves, polentas e pizzas)

Miolo Reserva Cabernet Sauvignon (Tinto).....
(Harmonização: Massas com molhos à bolonhesa, bacon, linguiça calabresa, molhos à base de queijos)

Miolo Seleção Chadonnay (Branco).....
(Harmonização: Pratos de textura leve e temperos suaves, tais como saladas, frutos do mar, aves, pizzas e massas)

Chilenos

Cono Sur Pinot Noir (Tinto).....
(Harmonização: Carnes leves no condimento, aves, caldos, cremes, massas com molhos de tomate e de queijos mais leves, polentas e pizzas)

Gran Tarapacá Cabernet Sauvignon (Tinto).....
(Harmonização: Carnes vermelhas, carnes grelhadas, massas com molhos à bolonhesa, bacon, linguiça calabresa, molhos à base de queijos e pratos que levam aliche na composição)

Cono Sur Chardonnay (Branco).....
(Harmonização: Pratos de textura leve e temperos suaves, tais como saladas, frutos do mar, aves, pizzas e massas)

Portugueses

Lab (Tinto).....
(Harmonização: Carnes de cabrito, presuntos parma ou jamón, massas com molhos que levam bacon e linguiça calabresa na composição, molhos à base de queijos, pizzas com lombinho tipo canadense)

Terras de Cartaxo (Tinto).....
(Harmonização: Massas com molhos que levam bacon, linguiça calabresa e/ou queijo parmesão na composição, queijos mais fortes, antepastos, pizzas e pratos que levam aliche na composição)

Via Latina (Verde).....
(Harmonização: Pratos de textura leve e temperos suaves, tais como saladas, frutos do mar, aves, pizzas e massas)

Argentinos

Alamos Malbec (Tinto).....
(Harmonização: Antepastos, carnes grelhadas, massas com molhos de tomate ou à base de queijos e pizzas)

Finca La Florencia Merlot (Tinto).....
(Harmonização: Massas ao molho bolonhesa, carnes vermelhas e pizzas)

Finca La Florencia Sauvignon Blanc (Branco).....
(Harmonização: Pratos de textura leve e temperos suaves, tais como saladas, frutos do mar, aves e massas)

Italianos

Rufino Chianti (Tinto).....
(Harmonização: Carnes brancas e vermelhas, aves, massas e pizzas)

Luccarelli Primitivo (Tinto).....
(Harmonização: Antepastos, queijos, pratos que levam aliche na composição e massas com molhos ao sugo ou branco)

Cortebianco (Branco).....
(Harmonização: Pratos de textura leve e temperos suaves, tais como saladas, frutos do mar, aves e massas)